



Virksomhed **FK Danmark ApS**

Adresse **Blomstervej 44**

Postnr./By **8381 Tilst**

CVR-nr. **42745839** Aut.nr.

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | |
| Godkendelser m.v. | 1 |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | |
| Kemiske forureninger | |
| Emballage m.v. | |
| Andet | |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat | Betyder |
|----------|---|
| 1 | Ingen anmærkninger |
| 2 | Indskærpelse |
| 3 | Påbud, forbud eller tvangsbøder |
| 4 | Bødeforlæg, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget |

| Kontroltype og -aktivitet | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden har fravalgt at modtage starthjælpsvejledning

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af frugt og grønt i kølerum: Ok. Kontrolleret at der er mulighed for hygiejnisk håndvask og tørring: Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum, inventar i div. kølerum, samt rengøring af lager og produktionsområder, herunder produktionsudstyr: ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Lagerlokalerne.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for snitning af grøntsager og presning af juice.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og opbevaringstemperatur.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Vejledt generelt om reglerne vedr. visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Virksomhedens hjemmeside er pt. under opbygning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Samhandel

03-05-2022

Dato

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift